



przepisy.pl

## Kulebiak rybny z łososiem



### Składniki:

- filet z łososia bez skóry - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- włoszczyzna - 1 sztuka
- kilka grzybów suszonych
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- starty żółty ser - 10 dekagramów
- pieprz
- woda- wrzątek - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój pora, resztę warzyw zetrzyj, obsmaż na patelni.
2. Mocz grzyby przez 30 minut, następnie pokrój i dodaj do warzyw.
3. W szklance wrzątku rozpuść kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Wywarem zalej warzywa i grzyby, następnie podduś. Przystudź, wymieszaj z serem, pieprzem oraz solą (jeśli zachodzi taka potrzeba).
4. Posyp rybę Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
5. Rozwałkuj ciasto, rozetnij na pół. Na płacie ciasta ułóż warzywa i rybę. Posmaruj brzegi i wierzch kulebiaka jajkiem, piecz w 200 stopniach około 45 minut.
6. Po upieczeniu odstaw kulebiaka na 10 minut, żeby ciasto i ryba „odpoczęły”, dzięki temu łatwiej je pokroisz. Następnie pokrój w kawałki i podawaj z ulubionym sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)